

dans des petits pots qu'on remplit de terre bien ameublie, et en recouvrant le tout de balles de riz.

Une année après, et toujours au printemps, quand les pousses ont 6 à 7 pouces de haut, on dépote et on repique à 10 pieds de distance ; cela se fait sur les flancs des montagnes aménagés en gradins, et quand la saison est trop sèche, on arrose les nouvelles plantations avec l'eau dans laquelle on a fait crever le riz des cultivateurs. On paille en hiver, puis, d'une façon générale, on s'occupe soigneusement, parce que la plante est très délicate, et, au bout de trois ans, on taille l'arbuste en bol.

Tous ces soins, et aussi la manière dont les Chinois des Sept Montagnes savent pincer les bourgeons, rendent les feuilles tellement savoureuses, que, quand les frontières entre la Chine et le Tonkin ont dû être fixées, les plénipotentiaires chinois ont eu soin de conserver à leur Empereur le crû célèbre où l'on cultive son thé.

\*\*\*

Une immense fabrique de sucre à Cuba : On construit dans le port de Banes, sur la côte nord de l'île, une fabrique qui sera la plus importante du monde entier pour la production du sucre de canne. Cet établissement, qui pourra broyer 2,000 tonnes de cannes par jour, fonctionnera en 1901.

\*\*\*

Le commerce des machines agricoles à Port-au-Prince est nul en ce moment, mais est susceptible de se développer. Les machines importées aujourd'hui à Haïti sont celles qui servent à nettoyer le café, à égréner et à moudre le maïs, à retirer les graines de coton, à décoriquer le riz. On commence à introduire des charrues américaines. En exposant à Port au-Prince quelques machines agricoles simples, il

y aurait donc des chances de développer cette branche de commerce en Haïti où un mouvement accentué semble se dessiner en faveur de l'agriculture.

Il n'y a pas de droits d'entrée pour les machines.

\*\*\*

L'excessive propreté des vases destinés à contenir le lait ne saurait trop être recommandée. Non seulement il faut enlever les malpropretés, mais encore il convient de détruire la vie dans les microbes qui se réfugient dans les fentes, contre les moindres aspérités.

On sait que les spores des bactéries peuvent supporter une température, élevée quelquefois jusqu'à 95°, sans que leurs facultés vitales soient détruites. Il convient d'échauffer les vases avec de l'eau bouillante ; pour être plus certain de la haute température du liquide, on peut ajouter un peu de sel à l'eau qui, dans ce cas, n'entrera en ébullition qu'après avoir dépassé la température de 100°.

C'est un moyen facile de débarrasser les récipients de tous les spores produisant la plupart des fermentations nuisibles à la conservation du lait et de ses sous-produits, et ceux de nos lecteurs qui se livrent au commerce de cet aliment feront bien de noter précieusement ces indications.

\*\*\*

La Hamburger-Gummi Kamm Co de Hambourg a mis récemment en circulation, sous la marque "Ferrolit," une nouvelle production de l'industrie du caoutchouc, les "Hartgummi-Nägel" ou chevilles en caoutchouc durci. Ces chevilles offrent une solidité comparable à celle des clous en métal, et elles ont en outre l'avantage de pouvoir être employées dans toutes les circonstances où le métal présentait de